

PENGOLAHAN NUGGET JAMUR TIRAM

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar Diploma
Tiga (D III)*



Oleh:

**POETRI WULANDARI
NIM 22079053**

**PROGRAM STUDI DIII TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Pengolahan Nugget Jamur Tiram

Judul : Pengolahan Nugget Jamur Tiram

Nama : Poetri Wulandari

NIM : 22079053

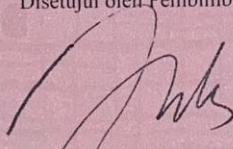
Program Studi : D3 Tata Boga

Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, 2 September 2025

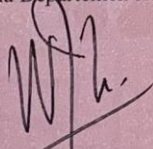
Disetujui oleh Pembimbing



Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 198707022019032009

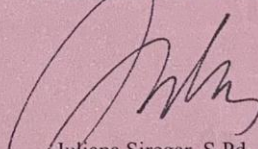
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907172003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Pengolahan Nugget Jamur Tiram
Nama : Poetri Wulandari
NIM : 22079053
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

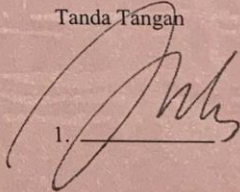
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, 2 September 2025

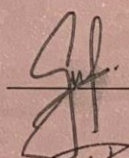
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

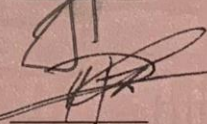
Ketua : Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T

1. 

Anggota : Sari Mustika, S.Pt, M.Si

2. 

Anggota : Ranggi Rahimul Insan, SP, M.Si.

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl.Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp.(0751)7051186e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Poetri Wulandari
NIM/TM : 22079053/2022
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

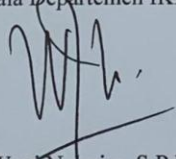
Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

"Pengolahan Nugget Jamur Tiram".

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

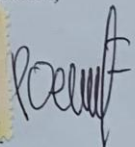
Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP


Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T

NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,




NIM. 22079053

ABSTRAK

Poetri Wulandari, 2025.

“Penggunaan Jamur Tiram Dalam Pengolahan Nugget”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas

Penelitian ini bertujuan membuat dan mendeskripsikan kualitas Nugget menggunakan jamur tiram dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan penganekaragaman hasil olahan jamur tiram dalam pembuatan nugget. Penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 3 kali pengulangan pada percobaan pembuatan jamur tiram. Hasil uji organoleptik dengan 3 kali ulangan mendeskripsikan kualitas bentuk seragam, kualitas warna pada nugget jamur tiram adalah kuning keemasan, kualitas aroma pada nugget jamur tiram adalah beraroma jamur, kualitas tekstur nugget jamur tiram adalah kenyal, dan kualitas rasa pada nugget jamur tiram adalah terasa jamur. Harga jual nugget jamur tiram adalah Rp. 13.000/ 150 gr nugget)

Kata Kunci : Nugget, Jamur Tiram, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan gelar Diploma DIII Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd. T selaku Ketua Prodi D III Tata Boga, sekaligus Dosen Panasehat Akademik (PA) dan Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan saran serta masukkan dan membimbing saya dari awal semester 1 sampai semester 6 dengan sangat baik selama saya menjadi mahasiswa Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Sari Mustika, S.Pt., M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan Penguji Proyek Akhir.
5. Bapak / Ibu Dosen beserta staff Tata Boga dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Keluarga tercinta yang telah memberikan kasih sayang dan perhatian serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia Allah SWT.

7. Sahabat sahabat seperjuangan D3 tata boga 2022 dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari ALLAH SWT serta hadirnya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Aamiin.

Padang, Mei 2025

Poetri Wulandari

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II KAJIAN TEORI	4
A. Nugget.....	4
B. Kualitas Nugget.....	25
C. Jamur Tiram	28
BAB III METODE PENELITIAN	31
A. Jenis Penelitian.....	31
B. Tempat Dan Waktu Penelitian.....	31
C. Persiapan Alat dan Bahan Penelitian.....	31
D. Proses Pengolahan Nugget Jamur Tiram	34
E. Bagan Pengolahan Nugget Jamur Tiram.....	38
F. Jenis Dan Sumber Data	38
G. Tahap Penelitian	38
H. Uji Sensori.....	41
BAB IV TEMUAN & PEMBAHASAN.....	41
A. Nugget Jamur Tiram.....	41
B. Pembahasan.....	47
C. Analisis Harga.....	49
BAB V PENUTUP.....	53
A. Kesimpulan	53

B. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Resep Standard Nugget Ayam	5
Tabel 3.1 Bahan Pengolahan	35
Tabel 4.1 Deskripsi Uji Sensori Bentuk Nugget Jamur Tiram.....	42
Tabel 4.2 Deskripsi Uji Sensori Warna Nugget Jamur Tiram	43
Tabel 4.3 Deskripsi Uji Sensori Aroma Nugget Jamur Tiram	44
Tabel 4.4 Deskripsi Uji Sensori Tesktur Nugget Jamur Tiram	45
Tabel 4.5 Deskripsi Uji Sensori Rasa Nugget Jamur Tiram.....	46
Tabel 4.6 Anggaran Biaya Nugget Jamur	49
Tabel 4.7 Anggaran Biaya Nugget Ayam	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Daging Ayam.....	6
Gambar 2.2 Bawang Putih	7
Gambar 2.3 Wortel	8
Gambar 2.4 Garam.....	9
Gambar 2.5 Lada.....	9
Gambar 2.6 Gula	10
Gambar 2.7 Telur.....	11
Gambar 2.8 Tepung Terigu.....	11
Gambar 2.9 Tepung Tapioka	12
Gambar 2.10 Minyak Goreng	13
Gambar 2.11 Air.....	13
Gambar 2.12 Tepung Panir.....	14
Gambar 2.13 Timbangan.....	15
Gambar 2.14 Sendok.....	16
Gambar 2.15 <i>Bowl Stainless</i>	17
Gambar 2.16 Blender Daging	17
Gambar 2.17 Lap Kerja.....	18
Gambar 2.18 Pisau	19
Gambar 2.19 Kompor.....	20
Gambar 2.20 Stock Pot	20
Gambar 2.21 Spatula.....	21
Gambar 2.22 Jamur Tiram	28

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Dokumentasi Alat Penelitian	57
Lampiran 2 Dokumentasi Bahan.....	59
Lampiran 3 Uji Organoleptik	63
Lampiran 4 Surat Rekomendasi	64
Lampiran 5 Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir.....	65
Lampiran 6 Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir.....	66
Lampiran 7 Surat Tugas Pembimbing.....	67
Lampiran 8 Surat Izin Melakukan Penelitian.....	68
Lampiran 9 Surat Penelitian.....	69
Lampiran 10 Petunjuk Pengisian Format Penelitian.....	70

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Nugget merupakan makanan olahan yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia, terutama anak-anak dan remaja. Umumnya, nugget dibuat dari daging ayam yang digiling dan dibumbui, kemudian dibentuk, dilapisi tepung, dan digoreng. Meskipun praktis dan digemari, nugget ayam konvensional cenderung mengandung lemak yang cukup tinggi serta rendah serat. Meskipun digemari oleh berbagai kalangan, produk ini memiliki kekurangan dari sisi kandungan gizi. Pola konsumsi makanan tinggi lemak dan rendah serat diketahui dapat meningkatkan risiko sejumlah penyakit degeneratif seperti obesitas, hipertensi, gangguan pencernaan, dan penyakit kardiovaskular. Selain itu, konsumsi berlebih terhadap makanan semacam ini dapat meningkatkan risiko gangguan kesehatan seperti obesitas, kolesterol tinggi, sembelit, hingga penyakit jantung (Permadi *et al.*, 2020).

Kepopuleran nugget sebagai salah satu produk makanan olahan tidak lepas dari karakteristiknya yang praktis, mudah diolah, serta memiliki cita rasa yang dapat diterima oleh berbagai kalangan usia. Makanan ini bisa disiapkan dalam waktu singkat tanpa perlu proses memasak yang rumit, sehingga sangat cocok bagi masyarakat modern yang memiliki gaya hidup cepat dan dinamis. Selain itu, variasi rasa dan tekstur yang ditawarkan, ditambah dengan daya tahan simpannya yang lama karena disimpan dalam bentuk beku, menjadikan nugget sebagai solusi makanan instan yang tetap lezat dan bergizi. Popularitasnya juga didukung oleh kemasan yang menarik dan kemudahan akses dipasar swalayan maupun toko toko makanan.

Jamur tiram juga memiliki tekstur yang unik dan rasa yang gurih, mirip dengan daging ayam. Karakteristik ini menjadikannya alternatif yang sangat potensial untuk produk pangan berbasis daging, terutama di tengah meningkatnya tren gaya hidup sehat dan konsumsi makanan berbasis nabati. Selain itu, harga jamur tiram relatif lebih terjangkau, dan produksinya dapat dilakukan dalam skala rumah

tangga hingga industri besar, menjadikannya bahan pangan yang inklusif dan mudah diakses. Selain itu, jamur tiram juga merupakan komoditas yang mudah tumbuh di berbagai daerah di Indonesia, sehingga pemanfaatannya juga dapat mendukung ketahanan pangan lokal serta pemberdayaan ekonomi masyarakat (Rahman & Dwiani, 2020).

Namun, seperti kebanyakan hasil pertanian dan hortikultura lainnya, jamur tiram memiliki kelemahan dalam hal ketahanan pascapanen. Jamur tiram segar sangat mudah rusak dan cepat mengalami penurunan mutu apabila tidak segera dikonsumsi atau diolah. Oleh karena itu, perlu dilakukan inovasi dalam bentuk pengolahan jamur tiram menjadi produk olahan yang lebih tahan lama dan bernilai tambah. Jamur tiram memiliki keterbatasan dalam hal daya simpan yang relatif singkat serta aroma khas yang bagi sebagian anak-anak kurang disukai. Oleh karena itu, diperlukan upaya inovatif dalam proses pengolahannya agar menghasilkan produk yang lebih menarik dan dapat diterima oleh seluruh anggota keluarga (Marniza *et al.*, 2024). Salah satu bentuk inovasi yang mulai dikembangkan adalah pembuatan nugget jamur tiram.

Kehadiran bahan nabati seperti jamur tiram menjadi solusi dari masalah ini. Nugget berbahan dasar jamur tiram tidak hanya rendah lemak dan tinggi serat, tetapi juga memiliki kandungan protein dan nutrisi lain yang mendukung kesehatan tubuh. Selain itu, produk ini juga cocok bagi konsumen yang menerapkan pola makan vegetarian atau fleksitarian, tidak hanya menawarkan aspek kelezatan, tetapi juga menghadirkan nilai gizi yang lebih baik. Produk ini juga dapat menjadi alternatif menarik dalam menghadapi permasalahan ketahanan pangan berbasis protein nabati.

Olahan nugget berbahan dasar jamur tiram tidak hanya menjadi alternatif makanan sehat dengan kandungan lemak yang rendah dan serat yang tinggi, tetapi juga dapat dijadikan pilihan camilan bergizi, khususnya bagi para vegetarian dan individu yang memerlukan asupan serat lebih banyak. Teknik pengolahannya pun cukup mudah dan tidak memerlukan alat khusus, sehingga dapat dipraktikkan di rumah, terutama oleh ibu rumah tangga dalam upaya memenuhi kebutuhan nutrisi keluarga. Selain meningkatkan daya simpan jamur tiram, pengolahannya menjadi

nugget juga memberikan nilai tambah secara ekonomi serta membuka peluang usaha di sektor pangan fungsional (Yanti *et al.*, 2025).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "**Penggunaan Jamur Tiram dalam Pengolahan Nugget**". Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan nugget jamur tiram sebagai alternatif yang lebih sehat dan bergizi dibandingkan nugget ayam, serta memberikan informasi berharga bagi industri pangan dalam menciptakan produk inovatif yang diminati konsumen. Penelitian ini memiliki tujuan untuk merumuskan pengembangan produk nugget berbahan dasar jamur tiram sebagai alternatif pangan yang lebih menyehatkan dan bernutrisi dibandingkan nugget berbahan daging ayam. Selain itu, hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi yang bermanfaat bagi sektor industri pangan dalam menciptakan inovasi produk yang sesuai dengan preferensi dan kebutuhan konsumen masa kini.

B. Tujuan Penelitian

1. Membuat nugget dengan jamur tiram.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas pembuatan nugget jamur tiram dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna jamur tiram
2. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan bagi penulis
3. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan nugget khususnya kepada mahasiswa Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian serta analisis data yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Bentuk (seragam)

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat diperoleh hasil kualitas bentuk dari pengolahan nugget jamur tiram adalah berbentuk rapi dan persegi. Bentuk rapi dan persegi dipengaruhi oleh teknik pembuatan dan berat isian dalam penimbangan.

2. Kualitas warna

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat diperoleh hasil kualitas warna dari pengolahan nugget jamur tiram adalah kuning keemasan. Warna nugget jamur tiram dipengaruhi oleh teknik penggorengan.

3. Kualitas aroma

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat diperoleh hasil kualitas aroma dari pengolahan nugget jamur tiram adalah aroma harum yang khas. Aroma harum ini dipengaruhi oleh penggunaan bawang putih, lada, dan perpaduan bumbu lainnya.

4. Kualitas tekstur

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat diperoleh hasil kualitas tekstur dari pengolahan nugget jamur tiram adalah renyah didalam lembut diluar. Kualitas tekstur nugget jamur tiram dipengaruhi oleh proporsi tepung terigu dan tepung tapioka yang digunakan dalam adonan, serta lapisan menggunakan tepung panir.

5. Kualitas rasa

Berdasarkan hasil dari pengulangan sebanyak 3 kali maka dapat diperoleh hasil kualitas rasa dari pengolahan nugget jamur tiram adalah gurih dan sedikit pedas. Rasa gurih ini didapat dari penambahan garam,

lada, serta perpaduan bumbu lainnya yang menyatu dengan rasa alami jamur tiram.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengulangan penelitian tentang pembuatan nugget jamur tiram, ada beberapa saran yang bermanfaat bagi pembacadalam melakukan penelitian selanjutnya sebagai bahan refrensi. Adapun saran penulis adalah sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan *nugget* jamur tiram haruslah memperhatikan bahan yang digunakan, hal ini dapat mempengaruhi kualitas nugget jamur tiram.
2. Agar adonan *nugget* jamur tiram memiliki konsistensi yang baik dan mudah dibentuk, pastikan untuk menghaluskan jamur tiram dengan benar dan campurkan bahan-bahan lain secara merata.
3. Untuk mendapatkan kualitas *nugget* jamur tiram yang renyah di luar lembut di dalam, perhatikan proses pematangan saat penggorengan, agar hasilnya sempurna tanpa gosong.
4. Agar tekstur *nugget* jamur tiram konsisten, sebaiknya menggunakan bahan yang berkualitas dan ditimbang dengan akurat, serta perhatikan tahapan penggorengan.
5. Untuk menghasilkan rasa kenyal dari nugget jamur tiram, pastikan penggunaan bumbu dan rempah-rempah sesuai takaran resep dan pemilihan bahan yang segar.
6. Proses pembentukan / penggilingan *nugget* jamur tiram harus diperhatikan ukuran dan beratnya agar sama rata.
7. Untuk peneliti selanjutnya diharapkan melakukan penelitian terkait daya simpan pada *nugget* jamur tiram.

DAFTAR PUSTAKA

- Falahudin, A., Rahmah, U. I. L. R., & Ismail, T. (2022). Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Nugget Ayam Petelur Afkir Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*, 10(2).
- Helmie, J., & Putri, M. M. (2023). Pelatihan Pembuatan Healthy Nugget Sebagai Pemberdaya Kewirausahaan Dan Keterampilan Warga. *Journal of Community Empowerment*, 2(2), 101. <https://doi.org/10.31764/joce.v2i2.20443>
- Kosasih, K., Paramarta, V., Mulyani, S. R., Yulianti, F., & Fitriana, F. (2022). BUDI Daya Jamur Tiram Dalam Rangka Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa Tambakmekar Kecamatan Jalancagak Kabupaten Subang Provinsi Jawa Barat. *E-Amal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1001–1010. <https://doi.org/10.47492/eamal.v2i1.1228>
- Marniza, Tutuarima, T., & Uker, D. (2024). *Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Nugget Sebagai Pemenuhan Gizi Keluarga*. 7(1), 107–113.
- Perdana, P. R. A., Syuhariatin, & Andini, A. S. (2021). *Analisis Pertumbuhan Jamur Tiram Putih (Pleurotus Ostreatus) Menggunakan BERBAGAI KOMPOSISI MEDIA TUMBUH*. 3(3), 1–9.
- Permadi, S. N., Mulyani, S., & Hintono, A. (2020). *Kadar Serat, Sifat Organoleptik, dan Rendemen Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. 1(4), 115–120.
- Purbowati, Maryanto, S., & Afiatna, P. (2020). *Formulasi Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak Dan Tinggi Serat*. 4(1), 44–51.
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2020). Pengaruh Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dan Tepung Terigu Terhadap Mutu Kimia Nugget. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 20(3). <https://doi.org/10.25047/jii.v20i3.2364>

- Rahmi Holinesti dan Nur'asila. 2017. Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Nugget Ayam Ras Petelur Afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*.
- Sugianto. (2023). Perberdayaan Budidaya Jamur Tiram Sebagai Inovasi Kemandirian Ekonomi Di PT. Mitra Jamur Indonesia Jember. *EKOMA : Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*, 3(1), 454–461. <https://doi.org/10.56799/ekoma.v3i1.2618>
- Suriani, M. (2025). *Penyuluhan Pembuatan Makanan Bergizi Nugget Daging Ayam dengan Penambahan Wortel, Jamur Tiram, dan Susu untuk Mencegah Stunting Anak Usia Dini di Desa Balukon, Kecamatan Kahayan Tengah, Kabupaten Pulang Pisau*. 1(1), 388–394. <https://doi.org/https://doi.or10.33084/pengabdianmu.v10isuppl1.9270>
- Uliyanti, & Niaga, T. (2023). *Analisa Mutu Organoleptik Nugget Ayam Dengan*. 5(1), 26–32.
- Widyastuti, N. (2019). Pengolahan Jamur Tiram (*Pleurotus* *Ostreatus*) Sebagai Alternatif Pemenuhan Nutrisi. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 15(3). <https://doi.org/10.29122/jsti.v15i3.3391>
- Yanti, S. A. M., Banafsa, S., Nur Hasanah, F., Aminah, S., & Rifqi, M. (2025). *Pengembangan Nugget Jamur Tiram Sebagai Makanan Selingan Rendah Lemak dan Kaya Serat*. 4(1), 688–695. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v4i1.16979>